

Détails

Durée

14h (présentiel)

Tarif

SUR DEMANDE

Equipe de formation

Amélie Lucas

Outils & moyens techniques

Salle de formation

Supports de formation

**Exercices (quiz et mise
en situation)**

Evaluation de la formation

Mises en situation

**Certificat de réalisation
de la formation**



Contacts

06 76 26 15 63

abcformation56@gmail.com



Amélie Lucas

Sommelière Formatrice

Vins & Bières

Module 3

ÉLABORER SA PROPRE CARTE DES BOISSONS

Les objectifs

- Connaissances du vignoble (les basiques)
- Classer les régions et sous régions
- Elaborer une carte des vins (outils , logiciels , QR code)
autres boissons (bières, cidres...)
- Mise en avant vin du mois, techniques, conseils, ventes
additionnelles
- Elaborer des fiches techniques
- Communiquer visuellement (selon la saison)
- Connaitre le vocabulaire commercial pour décrire un
vin.
- Technique de dégustation et service des vins.
- Mieux comprendre les accords mets et vins.

Le programme